

TRGATEV 2019 - VINORODNI OKOLIŠ DOLENJSKA

2. VZORČENJE 02.09.2019

Zap. št.	Sorta	Lega	zdravstveno stanje	masa 100 jagod (g)	volumen soka 100 jagod (mL)	sladkor z refraktometrom (°Oe)	sladkor z refraktometrom (°Brix)	skupne tit. kisline (g/L)	pH	vinska kislina (g/L)	jabolčna kislina (g/L)	indeks zorenja
1	Beli pinot	Pleterski hrib	zdravo	182	102	70	16,6	10,8	2,94	7,1	5,83	65
2	Beli pinot	Stara gora	posledice peronospore	146	80	71	16,8	11,6	2,93	7,9	6,0	61
3	Beli pinot	Trška gora - Razbore	zdravo	160	82	77	18,4	8,9	3,04	7,4	3,6	86
4	Beli pinot	Veliki Trn	posledice toče	170	86	78	18,5	11,6	2,93	8,3	6,0	67
5	Beli pinot	Vitovec	zdravo	174	103	68	16,2	9,6	3,00	7,0	5,0	71
6	Chardonnay	Gadova Peč	zdravo	172	97	80	18,9	10,6	3,01	8,0	5,5	75
7	Chardonnay	Koritno - Kip	zdravo	161	91	77	18,2	10,2	2,99	7,8	4,8	75
8	Chardonnay	Malkovec	zdravo	150	90	79	18,6	10,5	3,02	7,5	5,3	76
9	Chardonnay	Nemška vas	zdravo	179	102	74	17,6	13,0	2,82	8,4	7,0	57
10	Chardonnay	Pleterski hrib	posamezne jagode poškodovane - mrčes	151	84	77	18,3	11,9	2,89	8,4	5,9	65
11	Kerner	Pleterski hrib	začetek gnitja	208	120	75	17,7	11,2	2,91	8,4	5,2	67
12	Kerner	Vitovec	zdravo	223	124	75	17,8	9,6	3,05	7,9	4,7	78
13	Kraljevina	Gadova Peč	zdravo	209	116	69	16,3	10,0	2,96	7,4	5,0	69
14	Kraljevina	Koritno - Kip	začetek gnitja	231	140	68	16,1	9,5	3,00	7,0	4,8	71
15	Kraljevina	Malkovec	posamezna mesta gnilobe	228	134	63	14,9	10,7	2,98	6,4	6,7	59
16	Kraljevina	Pleterski hrib	zdravo	185	110	66	15,7	9,9	2,95	7,3	4,7	67
17	Kraljevina	Stara gora	posledice peronospore	217	126	60	14,2	13,3	2,83	7,2	8,1	45
18	Kraljevina	Trška gora - Razbore	začetek gnitja	221	130	65	15,4	10,1	2,94	7,1	5,2	64
19	Kraljevina	Veliki Trn	posledice toče	207	110	67	15,9	9,4	3,02	7,5	4,6	71
20	Modra frankinja	Gadova Peč	zdravo	188	102	79	18,8	10,1	3,00	9,4	3,8	78
21	Modra frankinja	Koritno - Kip	zdravo	209	110	76	18,1	10,6	3,01	8,8	4,6	72
22	Modra frankinja	Malkovec	zdravo	185	106	64	15,1	12,4	2,86	8,7	6,2	52
23	Modra frankinja	Pleterski hrib	zdravo	185	100	78	18,6	11,3	2,92	9,2	4,7	69
24	Modra frankinja	Trška gora - Razbore	zdravo	182	92	79	18,8	10,8	2,97	9,3	4,4	73
25	Modra frankinja	Veliki Trn	posledice toče	174	90	78	18,5	11,6	2,89	10,0	4,5	67
26	Modra frankinja	Zadraga	zdravo	181	96	76	17,9	12,6	2,89	9,5	5,4	60
27	Modri pinot	Gaj	posamezne jagode poškodovane - mrčes	140	80	80	18,8	11,5	3,00	7,9	6,7	70
28	Modri pinot	Zavode	začetek gnitja	176	100	72	17	11,1	2,93	8,9	4,8	65
29	Sauvignon	Vinji vrh	začetek gnitja	193	104	70	16,6	12,7	2,79	8,4	7,0	55
30	Sauvignon	Vitovec	zdravo	188	104	75	17,9	12,9	2,82	8,52	7,0	58
31	Sivi pinot	Pleterski hrib	posamezne jagode poškodovane - mrčes	144	80	75	17,9	7,9	3,16	6,61	3,4	95
32	Sivi pinot	Žabjek - Bočje	gnitje	152	90	78	18,4	9,0	3,10	7,1	4,0	87
33	Zeleni silvanec	Nemška vas	zdravo	222	110	67	15,8	12,9	2,79	7,7	7,5	52
34	Zeleni silvanec	Zadraga	zdravo	201	94	70	16,5	13,5	2,81	8,6	7,2	52
35	Zweigelt	Zavode	začetek gnitja	209	122	81	19,2	7,8	3,15	8,3	2,2	103
36	Zweigelt	Stara gora	posamezne jagode poškodovane - mrčes	226	140	66	15,6	8,9	3,06	7,7	4,1	74

Podatki drugega tedna spremljanja dozorevanja grozdja letnika 2019 v zgornji tabeli kažejo na pospešeno dozorevanje. Vsebnost sladkorja se je zvišala v povprečju za cca. 9°Oe glede na prejšnji teden, vsebnost skupnih kislin se je v povprečju znižala za 2 g/L, pH vrednost se je povišala v povprečju za 0,16.

Višje temperature in suhi dnevi v zadnjem tednu so dozorevanje pospešili.

Podatki 2. tedna spremljanja dozorevanja grozdja kažejo, da tehnološka dozorelost še ni dosežena, zato se s trgatvijo naj ne hiti. V odvisnosti od lege, zdravstvenega stanja grozdja ter vremenske napovedi pa svetujemo, da se **za pridelavo penečega vina** lahko začne trgatve sorte *chardonnay* in *modri pinot*.

Ob tem naj opozorimo, da je potrebno spremljati dozorevanje grozdja v svojem vinogradu (sladkorna stopnja, skupne kisline, zdravstveno stanje), saj so rezultati opravljenih meritev merodajni le za vzorčene vinograde in jih ne smemo vzeti na splošno. Le na ta način lahko določimo optimalni rok trgatve glede na želen karakter pridelanega vina.

Naj omenimo, da s skupnim trganjem kakorkoli prizadetega in zdravega, kakovostnega grozdja se zniža kakovost celotnega pridelka. V ta namen se odstranjuje poškodovano, neobarvano grozdje, uvele, suhe dele grozdja in tudi grozde, ki so poškodovani od bolezni, insektov ali fizioloških motenj. **Upoštevajte karenco uporabljenih botriticidov (čas od uporabe botriticida do trgatve) v izogib težavam s fermentacijo.**

Na trgatve se je potrebno temeljito pripraviti in upoštevati dejstva, kot so visok nivo higiene, natančno odbiranje v primeru poškodovanega ali gnilega grozdja, hitra predelava, nižje temperature pri predelavi in vrenju, uporaba žvepla v začetku tehnološkega procesa (razsluzenje, drozganje), uporaba dobro pripravljene kvasnega nastavka iz vitalnih kvasovk in uporaba hrane za kvasovke.

V primeru pridelave vina cviček PTP svetujemo trgatve sorte žametovka, ko bo ta dosega sladkorno stopnjo nad 68°Oe, kraljevine, kjer ta dosega sladkorno stopnjo nad 70°Oe in modre frankinje ter laškega rizlinga, kjer ti sorti dosejata nad 80°Oe. Vino cviček PTP ima lahko največ 10,0 % vol. dejanskega alkohola (v povprečju največ 74,5 °Oe sladkorja) in minimalno 6 g/L skupnih kislin.

Veliko pozornost je potrebno nameniti zdravstvenemu stanju grozdja in poškodbam grozdja od insektov. Tudi letos žal neurja s točo ne prizanašajo. Marsikje je v teh dneh klestila toča z neurji. Manj poškodovano grozdje se naj podbere, kjer pa so poškodbe listja in grozdja izdatnejše, pa je potrebno rigorozno ukrepanje. Trta potrebuje za dozorevanje grozdja in lesa zdravo listno površino. Predvsem v vinogradih, kjer je grozdje z listjem zelo poškodovano, to pomeni več kot 70 - 80 %, bo potrebno vsaj neka grozdja odstraniti, da bo trta sposobna dozoreti les do te mere, da bo prezimil in ne bo pozebel. V nasprotnem primeru sicer tvegamo tudi možnost izgube svojih trt zaradi nedozorelosti lesa in zimske pozebe.

Predelava grozdja takoj po toči:

- predelava naj bo čim hitrejša z uporabo žvepla (70 mg/L) za preprečevanje oksidacije in mikrobiološkega delovanja. Poškodovanega grozdja ne maceriramo. V moštu uporabimo kombinacijo aktivnega oglja in bentonita, čez eno uro pa dodamo še bodisi kombinacijo kremenčevega čistila in želatine ali kombinacijo PVPP, želatine in čez 1 uro bentonit. Po 1-2 dneh mošt pretočimo v vrelni posodo in dodamo dobro razmnožen vrelni nastavek selekcioniranih kvasovk. V primeru uporabe botriticida, kjer še n potekla karenca, lahko nastopijo težave zaradi nedelovanja kvasovk. Zato moramo biti še toliko bolj pozorni na pričetek fermentacije (po 24 urah po dodatku kvasnega nastavka). V primeru nedelovanja kvasovk, je potrebno pripraviti večjo količino kvasnega nastavka z bayanus kvasovkami, da fermentacija prične čim prej.